



Jornades Gastronòmiques de
PRODUCTE LOCAL
MENU KM.0
del 7 al 10 de maig



BINIFADET RESTAURANT

ENTRANTS:

- Torrada de sobrassada poltrú de Menorca amb mermelada de Chardonnay. 7€
Tosta de sobrassada pultrú de Menorca con mermelada de Chardonay
- Crema de carabassó de Menorca amb musclos de Maó. 8€
Crema de calabacín de Menorca con mejillones de Mahón

PRINCIPALS:

- Bé de Menorca fet en es forn a baixa temperatura, amb salsa de vi de s'illa. 16€
Cordero de Menorca hecho al horno a baja temperatura, con salsa de vino de la isla
- Pastís de negrito i musclos de Maó. 12€
Pastel de "negrito" (pescado) y mejillones de Mahón

POSTRES:

- Milfulles de maduixes a l'espumós blanc de Binifadet. 5€
Milhojas de fresas al espumoso blanco de Binifadet

Horaris i serveis: Dies 7, 8, 9 i 10 de maig.
Cuina oberta des de les 12h. fins les 16h.

BODEGUES BINIFADET

Ctra. Sant Lluís – Es Castell, km. 0,5
Sant Lluís
Telèfon reserves: 971150715

